BEDIENUNGSANLEITUNG

KODIAK

CR30



122013 ORDER NO.: 00514 DE Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

Phone: +45 43 44 22 88
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Denmark

Inhaltsverzeichnis:

Allgemein:

Dieses Handbuch ist als ein integrierter Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine bei der Maschine aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Benutzersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Handbuch des Produkts zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller ist nicht für Mängel verantwortlich, die zurückzuführen sind auf:

- Unvernünftigen, falschen oder unzweckmäßigen Gebrauch der Maschine
- Zuwiderlaufenden Gebrauch (läuft dem im Handbuch beschriebenen Gebrauch zuwider)
- Unzweckmäßige Installation
- Falsche Spannungsversorgung der Maschine
- Mangelnde Einhaltung der Wartungsanleitung
- Änderungen der Maschine
- Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch

Bei einem Fehler an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt nicht für Fehler, die durch falsche Bedienung, Überlastung oder mangelnde Einhaltung der Wartungsvorschriften entstanden sind.

Auspacken:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Bevor die Maschine von der Palette gelöst wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm
- Stromkabel
- Kesselwagen und Kessel
- Besen, Rührer, Kneter sowie Abstreifer mit Blatt, falls diese Ausrüstung beim Kauf zusätzlich gewählt wurde.

Die Maschine wird durch Abschneiden der Strips von der Palette gelöst.

Transport:



Zum Bewegen der Maschine muss stets eine Hebevorrichtung verwendet werden. Da die Maschine „kopflastig" ist, müssen dafür Vorkehrungen getroffen werden.

Die Maschine darf nicht am Griff zum Anheben des Kessels gezogen/angehoben werden.

Es ist wichtig, dass die Maschine die gesamte Zeit senkrecht ist, wenn sie bewegt wird.

Aufstellen und Befestigung:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf maximal 45° C betragen.



Die Maschine muss waagerecht ausgerichtet sein, bevor sie in Gebrauch genommen wird.

Die Höhe der Kesselhalterung über dem Boden muss korrekt sein, bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird – siehe **„Einstellungsmöglichkeiten" Seite 6**.

Die Füße der Maschine sind verstellbar und können eingestellt werden, indem sie einzeln gedreht werden. Siehe **„Einstellungsmöglichkeiten" Seite 6.**

Die Maschine muss nur am Boden befestigt werden, wenn sie an Bord eines Schiffes verwendet wird.

Stromanschluss:

Der Benutzer kann die Maschine selbst an das Stromnetz anschließen. Es wird auf den Abschnitt **„Stromanschluss"** hingewiesen, der eingehalten werden muss.

Aus Rücksicht auf das Wartungspersonal muss deutlich sichtbar sein, wenn der Versorgungsstecker der Maschine aus der Steckdose an der Wand gezogen wurde.

Das Kabel wird an der Maschine am Versorgungssockel mit einem Bügel festgehalten.



Bevor die Maschine elektrisch verbunden wird, muss kontrolliert werden, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung und Frequenz mit derjenigen am Installationsort übereinstimmt. Das Typenschild ist oben an der Rückseite der Maschine angebracht.

Die Maschine muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch **„Beispiele für Stromanschlüsse" Seite 13**

Die Maschine muss geerdet werden! Andernfalls kann es zu Personenschäden kommen. Bei einer fehlenden Erdung funktioniert der EMC-Filter nicht und es besteht die Gefahr der Beschädigung des Frequenzumrichters.

Beim Anschließen der Maschine wird **Phase + Neutral + Erde** oder **Phase + Phase + Erde** verwendet. In beiden Fällen ist es wichtig, dass die Spannung zwischen den beiden stromführenden Stiften mit dem Typenschild übereinstimmt. **(Siehe Beispiele auf Seite 13)**

Die Maschine darf nur an eine Stromversorgung mit Erdung angeschlossen werden.

Es muss ein Stecker mit 2 Stiften und Erdung verwendet werden. Ersatzweise können zwei Leiter mit Erdung von einer dreiphasigen Versorgung verwendet werden.

Die Maschine muss durch einen FI-Schutzschalter geschützt werden.

Die Maschine ist mit einer 10A-Sicherung gesichert. Die Sicherung ist in den Steckeranschluss an der Rückseite der Maschine integriert.

Inbetriebnahme:

Kessel, Werkzeuge und Schutzschirm sind vor dem Gebrauch zu reinigen – siehe den Abschnitt **„Reinigung“ Seite 9.**.

Die Höhe der Kesselhalterung über dem Boden muss korrekt sein, bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird– siehe **„Einstellungsmöglichkeiten“ Seite 6**.

Empfohlener Gebrauch der Maschine:



Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Maschine darf nur von Personal bedient werden, das im Gebrauch der Maschine geschult ist, vgl. die beiliegende Anleitung. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Die Maschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Catering und Bäckereien vorgesehen.

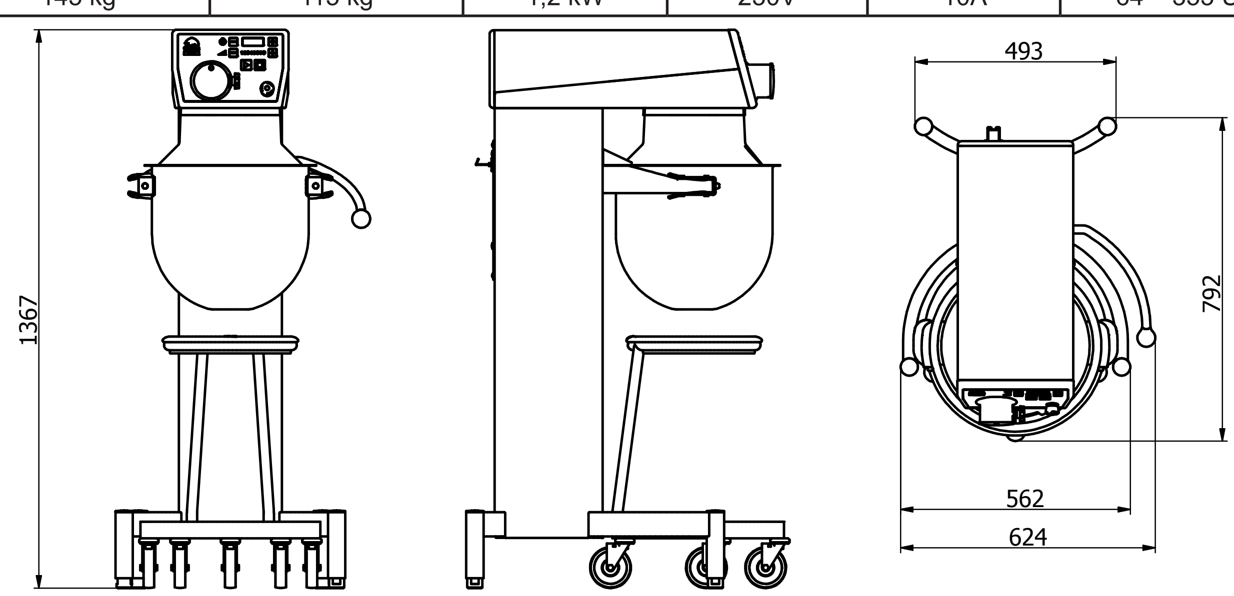
Die Maschine darf nur gemäß den Vorschriften des Handbuchs benutzt werden.

Änderungen der Maschine sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderung wurde durch den Hersteller empfohlen.

Wenn die Maschine mit einem Hilfsantriebausgestattet ist, darf nur Zubehör angeschlossenwerden, das von A/S Wodschow & Co. hergestellt oder empfohlen wird.

Tekniska data:

Bruttogewicht	Nettogewicht	kW	Volt	Amp	Variable Geschwindigkeit, Werkzeug
145 kg	115 kg	1,2 kW	230V	10A	64 – 353 U/Min.



Maximale Kapazität der Maschine:

Kapacitet pr. mix	Werkzeug	KODIAK
Eiweiße	**Besen**	3,0 L
Mayonnaise	**Besen**	20 L
Hefeteig (60 %AR)	**Kneter**	13 kg
Frikadellenfarce	**Rührer**	20 kg

Örtliche Unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können Wasseraufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. m. beeinflussen.

AR = Absorption Ratio (%AR)
(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Bsp.: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockenstoff und 0,6 kg Flüssigkeit:

das ergibt **AR** $= \frac{0{,}6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\ \%$

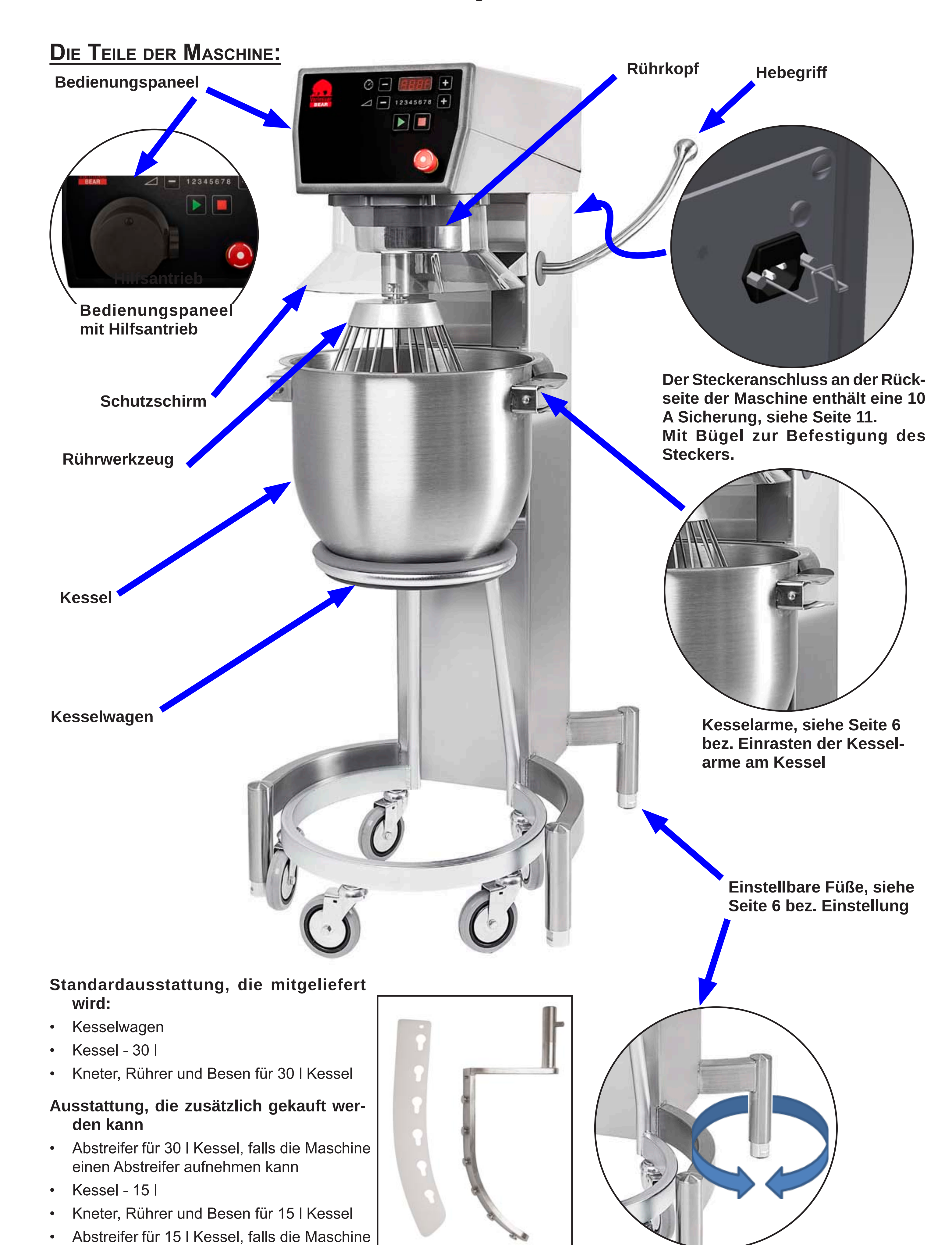
Wenn man jetzt z. B. die maximale Kapazität der Maschine nutzen will, wird der berechnete AR = 60 % verwendet, um die Menge an Trockenmasse und Flüssigkeit im Teig zu bestimmen:

Maximale Kapazität der Maschine = 13 kg für Teig mit AR = 60 %
Jetzt wird das Gewicht der Trockenmasse in diesem Teig berechnet:

Trockenmasse $= \frac{\textit{Max. Kapazität x100}}{AR + 100} = \frac{13 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 8{,}125$ kg

Gewicht der Flüssigkeit = *13 kg - 8,125 kg* = 4,875 kg

Die Teile der Maschine:



Standardausstattung, die mitgeliefert wird:

- Kesselwagen
- Kessel - 30 l
- Kneter, Rührer und Besen für 30 l Kessel

Ausstattung, die zusätzlich gekauft werden kann

- Abstreifer für 30 l Kessel, falls die Maschine einen Abstreifer aufnehmen kann
- Kessel - 15 l
- Kneter, Rührer und Besen für 15 l Kessel
- Abstreifer für 15 l Kessel, falls die Maschine einen Abstreifer aufnehmen kann

SICHERHEIT:



Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Benutzer der Maschine müssen über 14 Jahre alt und im Gebrauch der Maschine gemäß der vorliegenden Anleitung geschult sein.

Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

- Das Werkzeug kann nur rotieren, wenn der Schutzschirm montiert und der Kessel angehoben ist.
- Der Schutzschirm ist aus Kunststoff. Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden.
- Kein Zugang zu rotierendem Werkzeug.
- Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert.
- Mit Notstopp ausgestattet - Das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 Sek. zu rotieren auf (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).
- Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebegriff beträgt min. 50 mm.
- Der Schallpegel liegt unter 70 dB.
- Die Maschine steht stabil auf einer Neigung von bis zu 10°. Der Abstand vom Boden zur Kesselhalterung muss eingestellt werden, vgl. den Abschnitt **„Einstellungen" Seite 6.**

Die Maschine ist gegen Überstrom geschützt.

Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass Platz für den gewöhnlichen Gebrauch und die Wartung ist.

Der mitgelieferte Kesselwagen gewährleistet dem Benutzer eine gute Ergonomie, indem er das schwere Anheben des Kessels eliminiert und für die richtige Arbeitshöhe sorgt.

Es gibt folgende Empfehlungen für das Arbeiten mit Staub erzeugenden Zutaten:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel mit z. B. Mehl wird im Kessel an der Unterseite geöffnet.
- Nicht zu schnell bis zur höchsten Geschwindigkeit laufen lassen.



Die Maschine muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

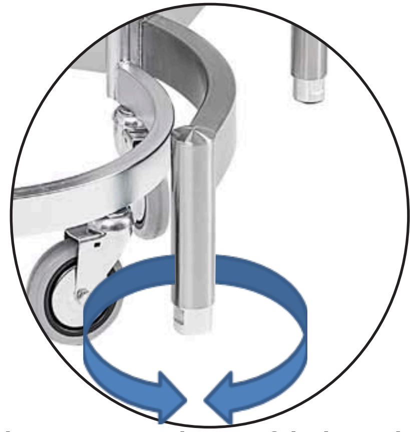
Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch unter „Stromanschluss".

Wenn die Hände bei laufender Maschine in den Kessel gesteckt werden, besteht Verletzungsgefahr.

EINSTELLMÖGLICHKEITEN:



Beim Erhalt der Maschine sind die einstellbaren Füße ganz hinein gedreht. **Die Höhe der Füße muss so eingestellt werden**, dass der Kessel auf dem Kes - selwagen perfekt in die Kesselhalterung passt.





Wenn der Boden nicht eben ist, können die Füße der Maschine einzeln in der Höhe verstellt werden, sodass ein korrekter Stand gewährleistet ist.

Dazu wird ein Gabelschlüssel oder ein verstellbarer Schlüssel mit einer Weite von 32 mm verwendet.

KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:

KODIAK wurde in Zusammenarbeit mit Küchen- und Bäckereipersonal entwickelt, was zu einer Reihe von Vorteilen für den Benutzer geführt hat:

Die Maschine

Kann vom Benutzer an das Stromnetz angeschlossen werden

Aus Edelstahl hergestellt

Hat höhenverstellbare Füße, die das Funktionieren des hohen Kesselwagens gewährleisten

Reinigungsfreundlichkeit aufgrund von großen Flächen und einem vollständig abnehmbaren Schutzschirm, der in der Spülmaschine gewaschen werden kann

Das Stromkabel wird durch einen Bügel festgehalten und kann sich daher nicht durch Rütteln von der Maschine lösen.

Das schräg gestellte Bedienungspaneel der Maschine sorgt in Kombination mit dem großen Kesseldurchmesser für einen guten Einblick in den Kesselinhalt.

Das Bedienungspaneel

Das Bedienungspaneel ist einfach, intuitiv und hat große Drucktasten.

Die Geschwindigkeit kann gesteigert/verringert werden, indem man + bzw. − gedrückt hält. Man kann auch schrittweise zwischen den vorgegebenen Geschwindigkeiten 12345678 wechseln.

Das Paneel ist in einer ergonomisch richtigen Höhe schräg angebracht, was es ausgesprochen bedienungsfreundlich macht.

Das Paneel kann einfach mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Es enthält eine eingebaute Timer-Funktion mit Display, die auch das Ablesen der Betriebsstunden ermöglicht.

Der Schutzschirm

Der Schutzschirm besteht aus durchsichtigem Kunststoff und wurde in einem Stück gefertigt, sodass er einfach demontiert und gereinigt werden kann. Der Schutzschirm kann bei 60° in der Spülmaschine gewaschen werden und hält kurzzeitig 90° aus.

Der Schutzschirm ist in einer speziellen, schlagfesten Qualität hergestellt, die für den täglichen Gebrauch in einer professionellen Küche geeignet ist.

Der Schutzschirm wird mit Magneten festgehalten, weswegen es keine losen Teile gibt, die kaputt gehen oder Staub sammeln können.

Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden.

Die Einfüllöffnung des Schutzschirms kann je nach Wunsch des Benutzers gedreht werden.



Der Kessel und der Kesselwagen

Der Kessel hat eine geringe Höhe und somit einen großen Durchmesser, wodurch man den Inhalt des Kessels während der Arbeit besser sehen kann.

Der Kessel muss nicht in die Kesselarme gehoben werden, sondern kann direkt an seinen Platz gefahren werden.

Der Kesselwagen wird zum Transport vom Mixer zum Arbeitstisch, zum Spülbecken, ins Lager usw. verwendet.

Der Kesselwagen sorgt für eine ergonomisch richtige Arbeitshöhe.

Der Kesselwagen erspart dem Benutzer schwere Hebevorgänge.

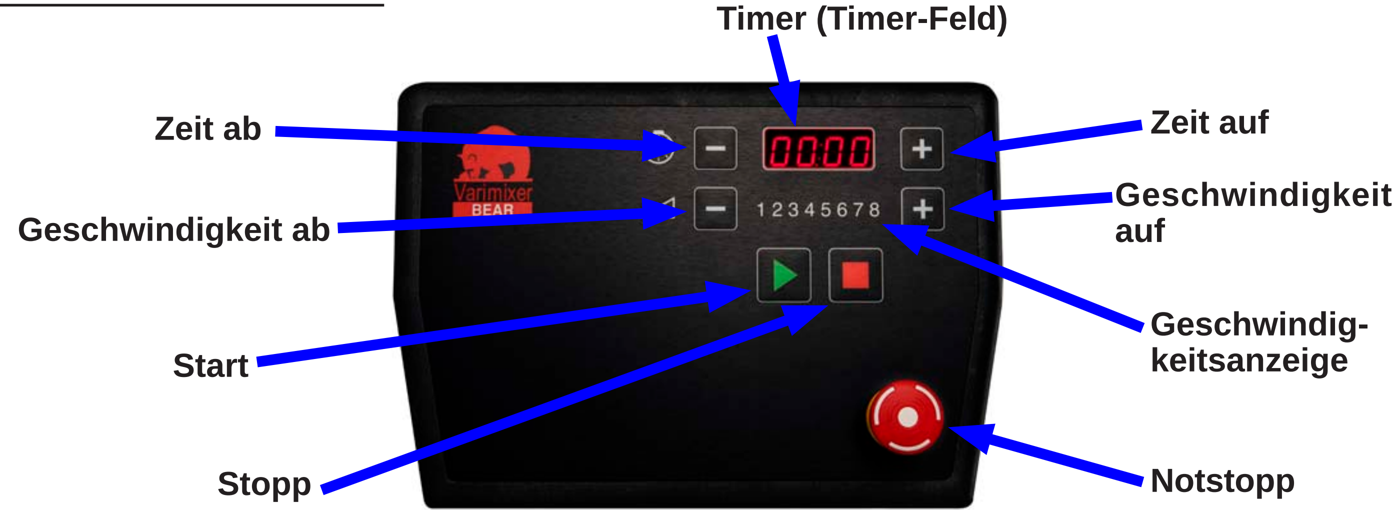
Der Kessel kann im Gummiring des Kesselwagens gekippt werden.

Werkzeuge:

Der Besen der Maschine ist sehr kompakt gestaltet, was eine lange Lebensdauer gewährleistet. Eine Voraussetzung ist, dass der Besen gemäß den vorliegenden Vorschriften behandelt wird.

Rührer und Kneter der Maschine sind aus Edelstahl hergestellt.

Bedienung der Maschine:



Vor dem Starten der Maschine:

Bringen Sie den Kessel im Kesselwagen an.

Legen Sie das gewünschte Werkzeug in den Kessel, der zwischen den Kesselarmen in Position gefahren wird. Vergewissern Sie sich, dass der Kessel korrekt in die Kesselarme einrastet, siehe **„Einstellungsmöglichkeiten" Seite 6**.

Bringen Sie den Schutzschirm an und drehen Sie ihn so, dass die Einfüllöffnung zugänglich ist, wenn die Maschine läuft.

Drehen Sie das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz.

Heben Sie den Kessel mithilfe des Hebegriffs an.

Die Maschine ist nun startbereit.

Es ist möglich, sowohl die Betriebszeit als auch die Geschwindigkeit vor dem Start der Maschine einzustellen, siehe die folgenden Abschnitte:

Maschine starten:

Drücken Sie auf ▶, um die Maschine zu starten.

Drücken Sie auf + bei ◢, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

Drücken Sie auf − bei ◢, um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

Die Geschwindigkeit wird als eine Zahl auf der Skala 12345678 angezeigt.

Die Anzeige **1**2345678 entspricht der niedrigsten Geschwindigkeit, ca. 64 Umdr./Min.

Die Anzeige **12345678** entspricht der höchsten Geschwindigkeit, ca. 353 Umdr./Min.

Angabe der Betriebszeit - Timer:

Wählen Sie eine Betriebszeit für die Maschine, indem Sie auf + bei ⏱ drücken.Die Betriebszeit wird in Minuten und Sekunden im Timer-Feld zwischen − und + angezeigt.

Es kann maximal eine Betriebszeit von 90 Minuten ausgewählt werden.

Die Betriebszeit wird bei einmaligem Drücken auf ■ nicht auf Null gestellt, wenn nochmals auf ■ gedrückt wird, wird die Betriebszeit auf Null gestellt.

Falls keine Betriebszeit gewählt wird, wird die Zeit angezeigt, die vergangen ist, seit die Maschine gestartet wurde.

Inspektion der Zutaten während des Betriebs:

Wenn man die Maschine vorübergehend stoppen will, ohne die Betriebszeit zu beeinflussen, kann man auf ■ drücken. Die Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit stoppt ebenfalls.

Der Kessel kann nun abgesenkt und die Zutaten können kontrolliert werden.

Heben Sie den Kessel an und drücken Sie auf ▶; die Maschine startet und die Betriebszeit läuft weiter.

Maschine stoppen:

Die Maschine wird wie folgt gestoppt:

- Drücken Sie auf ■. Die Betriebszeit wird nicht auf Null gestellt.
- Drücken Sie zwei Mal auf ■. Die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Drücken Sie auf Notstopp, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- „Kippen" Sie den Schutzschirm herunter, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Senken Sie den Kessel ab, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.

In jedem Fall kann die Maschine durch Drücken auf ▶ erneut gestartet werden.
Die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit.

Nullstellen des Timers:

Der Timer kann auf Null gestellt werden, indem gleichzeitig auf + und − bei ⏱ gedrückt wird. Wenn der Timer auf Null gestellt wird, während die Maschine läuft, stoppt die Maschine und piept.

Überlastung:



Die Maschine darf nicht überlastet werden.

Mögliche Überlastungssituationen:

- *Arbeiten mit zu zähen und schweren Teigen.*
- *Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeugs liegt über dem empfohlenen Wert.*
- *Es wird das falsche Rührwerkzeug verwendet.*

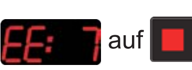
Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerteilt werden, bevor sie in den Kessel gelegt werden.

Bei einer länger anhaltenden Überlastung schaltet der Frequenzumrichter die Maschine ab.

In das Timer-Feld wird OL: eingegeben, die Geschwindigkeit wird nicht gesenkt, aber die Maschine stoppt und die Anzeige wechselt auf EE: 7. Gehen Sie entsprechend der Beschreibung unter **„Vorgehensweise bei Überlastung“ vor.**

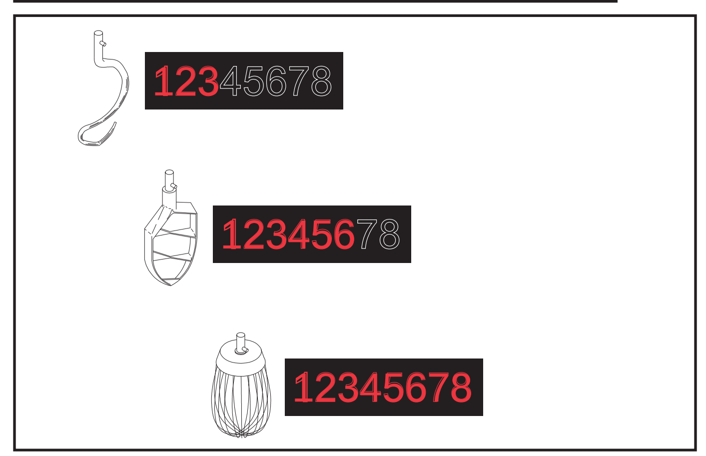
Vorgehensweise bei Überlastung:

Beseitigen Sie die Ursache fürdie Überlastung, entleeren Sie ggf. den Kessel.

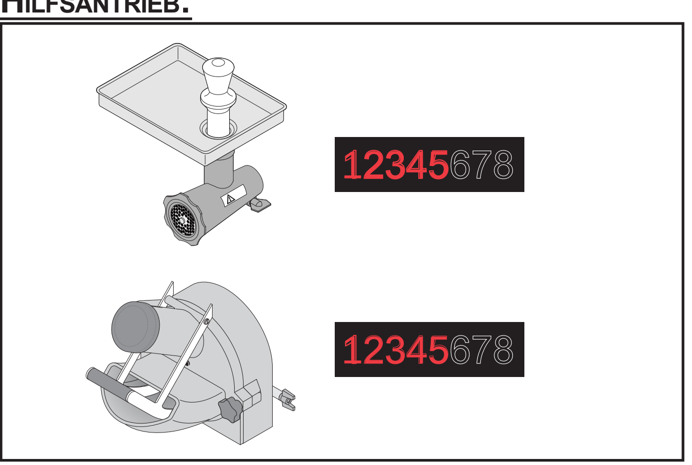
Drücken Sie zum Entfernen der Anzeige  auf ■.

Die Maschine kann nun neu gestartet werden.

Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten:



Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten für den Hilfsantrieb:



Richtiger Gebrauch der Werkzeuge:

Empfohlene Anwendungsbereiche für die Werkzeuge:

Schlagbesen	Rührer	Kneter
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiße	Buttercreme	Roggenbrot
Mayonnaise	Waffelteig	Oder dergl.
Oder dergl.	Farce	
	Oder dergl.	



Der Schlagbesen sollte nicht gegen harte Gegenstände, wie z. B. die Kesselkante, geschlagen werden. Diese Behandlung verkürzt die Lebensdauer des Werkzeugs aufgrund von zunehmender Deformierung.

Zur Herstellung von Kartoffelbrei wird der Rührer und danach der normale Besen verwendet.

Reinigung:

Die Reinigung darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Die Maschine sollte täglich nach dem Gebrauch gereinigt werden. Das Abwaschen sollte mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser durchgeführt werden. Sulfonierte Seifen müssen mit Vorsicht angewendet werden, da sie die Schmiermittel der Maschine zerstören.



Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Teile aus Aluminium sollten nicht für stark säurehaltige, stark basische oder stark salzhaltige Lebensmittel benutzt werden, die unbeschichtetes Aluminium angreifen können.

*Rührwerkzeuge aus Aluminium dürfen nicht mit stark alkalischen Mitteln **(pH zwischen 5,0 und 8,0)** abgewaschen werden.*

*Bitte beachten Sie, dass der Kunststoffschutzschirm Schaden nehmen kann, wenn er längere Zeit zu hohen Temperaturen ausgesetzt wird. **(Maximaltemperatur: 60ºC)***

Die Seifenlieferanten können bei der Empfehlung des richtigen Seifentyps behilflich sein.

Schmierung und Fetttypen:



Die Schmierung und andere Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Persona l über 14 Jahren durchgeführt werden.

Der Deckel der Maschine darf nur entfernt werden, wenn die Versorgungsspannung unterbrochen wurde.

Wenn eine Reparatur des Rührkopfs durchgeführt wird, werden Zahnrad und Zahnkranz mit **Statoil GreaseWay ALX 42** geschmiert, die Nadellager im Rührkopf dürfen nicht mit diesem Fetttyp geschmiert werden.
Wenn die Maschine mit Hilfsantrieb geliefert wurde, muss das Getriebe des Hilfsantriebs mit **Statoil GreaseWay LiCa 80** geschmiert werden.
Es dürfen nur die hier angegebenen Fetttypen verwendet werden.

Hilfsantrieb:

Die Maschine kann mit einem Hilfsantrieb ausgestattet sein, an dem Sonderzubehör montiert werden kann, z. B. Fleischwolf oder Gemüseschneider.

Weitere Informationen über die Montage und den Gebrauch von Sonderzubehör enthält das dem Zubehör beigelegte Handbuch.



Die Maschine muss abgeschaltet sein, wenn das Zubehör am Hilfsantrieb montiert wird!

Auslesen der Maschinendaten

Anzahl der Stromanschlüsse sowie die Softwareversion des Bedienpaneels und des Frequenzumrichters:

- Wenn die Maschine an Strom angeschlossen wird, werden drei Werte ins Textfeld des Bedienpaneels ausgelesen:
- Wie viele Male die Maschine an Strom angeschlossen wurde, z. B. 00:03 3 Mal.
- Die Softwareversion des Bedienungspaneels, zuerst wird SO:F1 geschrieben, dann die Version, z. B. 00:26 für Version 26.
- Die Softwareversion des Frequenzumrichters, zuerst wird SO:F2 geschrieben, dann die Version, z. B. 00: 18 für Version 18.

Betriebszeit und Fehler-Log

Es besteht die Möglichkeit, die Zeit auszulesen, die die Maschine (der Motor) gelaufen ist:

- Notstopp betätigen und auf + bei drücken.
- Die Zeit wird als Stunden ausgelesen: 0 - 1 - 2 usw.
- Notstopp deaktivieren, um das Auslesen zu stoppen.

Es besteht die Möglichkeit, ein Log über die aufgetretenen Fehler auszulesen:

- Notstopp betätigen und auf + bei drücken.
- Im Display wird der letzte Fehler zuerst angezeigt.
- Indem auf + bei gedrückt wird, kann zu den Fehlern zurück geblättert werden; vorwärts geblättert wird, indem auf – bei gedrückt wird.
- Es besteht die Möglichkeit, die letzten 8 Fehler anzeigen zu lassen.
- Notstopp deaktivieren, um das Auslesen zu stoppen.

Fehlercodes und Lösungsmöglichkeiten:

Die Steuerung zeigt bei bestimmten Fehlern im Display einen Fehlercode an:

EE: 1 Es wurde auf gedrückt, ohne dass der Kessel in Arbeitshöhe gehoben wurde.

Lösung: Heben Sie den Kessel in Arbeitshöhe.

EE: 2 Es wurde auf gedrückt, ohne dass der Schutzschirm montiert ist.

Lösung: Montieren Sie den Schutzschirm.

EE: 4 Der Frequenzumrichter ist überhitzt.

Lösung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

Schalten Sie die Maschine ab und reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Kessel. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Geschwindigkeit.

EE: 6 Es besteht ein Fehler in der Kommunikation zwischen dem Bedienungspaneel und dem Frequenzumrichter.

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE: 7 Fehler im Frequenzumrichter.

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE: 8 Der Thermofühler am Frequenzumrichter hat ausgeschlagen.

Lösung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

EE: 9 Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu niedrige Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

EE:10 Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu hohe Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

OL: Die Maschine ist wegen eines zu schweren Teigs oder dergl. überlastet.

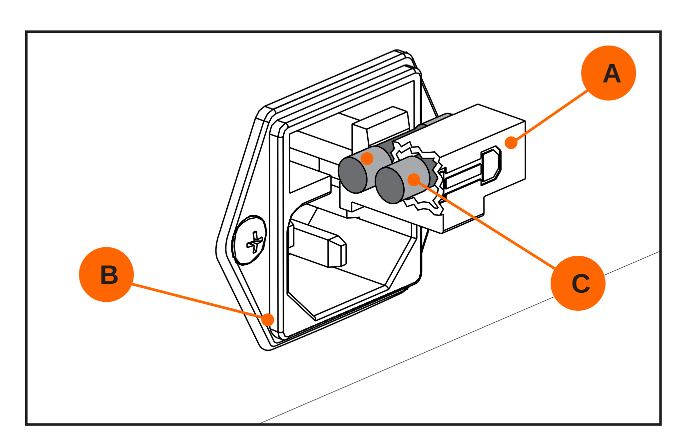
Lösung: Reduzieren Sie die Menge im Kessel, ggf. kann das Produkt zerkleinert oder verdünnt werden, bevor die Maschine wieder gestartet wird. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Geschwindigkeit.

Zugang zur Sicherung:

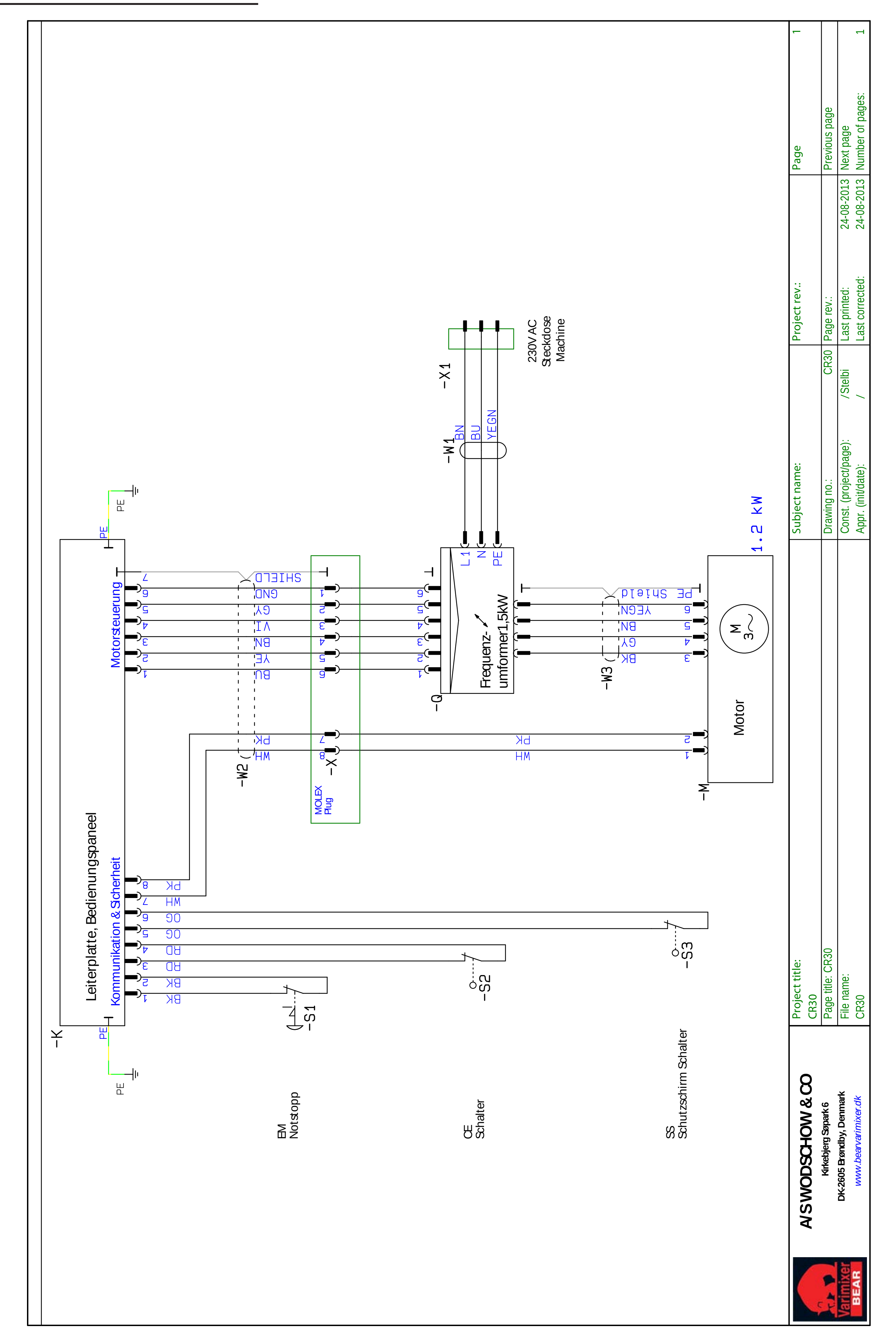
Wenn die Sicherung der Maschine durchbrennt, kann sie ohne die Hilfe von technischem Personal ausgetauscht werden.

- Die Sicherung befindet sich im Steckeranschluss an der Rückseite der Maschine.
- Denken Sie daran, das Versorgungskabel zu demontieren, bevor Sie die Sicherung austauschen.
- Die Sicherung kann ausgetauscht werden, indem man die kleine „Schublade“ (A) oben am Steckeranschluss (B) herauszieht. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, kann sie durch die Reservesicherung (C) ersetzt werden.





Elektrisches Diagramm:



Beispiele für Stromanschlüsse:

<table>
<tr><th colspan="3">Stromversorgung vor Ort: 50/60 Hz.</th><th colspan="5">Typenschild der Maschine</th></tr>
<tr><th>Versorgung: Phasen x Spannung</th><th>Mit neutral</th><th>Erde</th><th>Spannung</th><th>Phasen</th><th>Gebrauch neutral</th><th>Gebrauch Erde</th><th>Bemerkungen</th></tr>
<tr><td>1 x 220-240V</td><td>Neutral</td><td>ja</td><td>230V</td><td>1</td><td>ja</td><td>ja</td><td rowspan="5">Beachten Sie, dass die Maschine nicht ohne Erdung angeschlossen werden darf, da dies aufgrund der fehlenden Erdableitung eine reduzierte Funktion des EMC-Filters mit sich bringt und für den Benutzer gefährlich ist.

Aus Funktions- und Sicherheitsgründen <u>muss</u> die Maschine geerdet sein!</td></tr>
<tr><td>2 oder 3 x 220-240 V</td><td>-</td><td>ja</td><td>230 V</td><td>2</td><td>-</td><td>ja</td></tr>
<tr><td>2 oder 3 x 380-415 V</td><td>Neutral</td><td>ja</td><td>230 V</td><td>1</td><td>ja</td><td>ja</td></tr>
<tr><td>2 oder 3 x 380-480 V</td><td>-</td><td>ja</td><td>380-480 V</td><td>2</td><td>-</td><td>ja</td></tr>
<tr><td colspan="7"></td></tr>
</table>

Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A) **DK**
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A) **GB**
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A) **DE**
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A) **FR**
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A) **NL**
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A) **ES**

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
Name and address of the person authorised to compile the technical file
Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
Herewith we declare that this planetary mixer
Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
Verklaart hiermede dat Menger
Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
  is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
  konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
  Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
  voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
  corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)

- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
  is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
  konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
  Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
  voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
  está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

  2004/108/EC

Endvidere erklæres det
And furthermore, we declare that
Und dass
Et déclare par ailleurs que
En dat
Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
  the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
  folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
  Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
  de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
  las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A) **SE**
Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A) **IT**
Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A) **EE**
Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A) **PL**
Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A) **FI**

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja: A/S Wodschow & Co.
Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress
Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej
Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi: Kim Jensen
Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika: Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin
Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria
Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri
Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny
vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
  is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
  vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
  spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
  on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen

- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
  è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
  vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
  spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
  on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

  2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att
e che
Lisaks ülaltoodule deklareerime, et
Ponadto oświadczamy, że
ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
  sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
  kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
  zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
  seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007